

20. Dezember 2011

Kürbisbrot

Der Herbst ist zu ende. Der erste Schnee ist gefallen. Und doch schlummerte bei mir noch ein Hokkaido-Kürbis, der auf seine Verarbeitung wartete. Der größte Teil ist in einer Suppe gelandet. 100 g habe ich mir aber für ein Brot gesichert, dessen Rezept auf dem Buch „Pain“ von Richemont basiert, im Detail jedoch von mir verändert wurde.

Interessant ist nicht nur die Form des Brotes, sondern auch eine spezielle Zutat, die im Originalrezept nicht angedacht war: Kürbiskernöl. Das nussig-süßlich riechende Öl ergänzt das Aroma des Brotes sehr gut. Da eigentlich die Weizenmehltype 720 verwendet werden soll, habe ich sie durch Mischen von 1050er und 550er Weizenmehl imitiert.

Die Kruste ist kräftig ausgebacken, die Krume kernig im Geschmack und locker in ihrer Konsistenz. Genau das richtige Brot an kühler werdenden Herbsttagen.

Vorteig

- 10 g Weizenmehl 1050
- 18 g Weizenmehl 550
- 17 g Wasser
- 0,5 g Salz
- 0,8 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 60 g Weizenmehl 1050
- 115 g Weizenmehl 550
- 70 g Roggenschrot (mittel)
- 110 g Wasser
- 10 g Kürbiskernöl
- 6 g Frischhefe
- 10 g Butter
- 5 g Salz
- 20 g Kürbiskerne (geröstet)
- 5 g Sesam (geröstet)
- 100 g Kürbis (grob gerieben)

Die Vorteigzutaten mischen und 3 Tage im Kühlschrank reifen lassen.

Alle Zutaten außer Butter, Salz, Öl, Kürbiskerne und Sesam je 5 Minuten auf niedrigster und zweiter Stufe kneten. Dann die Butter und das Öl 2 Minuten auf zweiter Stufe einarbeiten. Anschließend noch das Salz zwei Minuten bei gleicher Geschwindigkeit einkneten und letztlich die Kürbiskerne und den Sesam auf niedrigster Stufe 1 Minute lang in den Teig bringen.

90 Minuten Gare.

40 g vom Teig abnehmen und zu einem tropfenförmigen Gebilde formen. Den Rest des Teiges vorwirken und anschließend straff rund formen. Mit der schmalen Seite eines Rollholzes eine Vertiefung in die Teigkugel drücken und den Teigtropfen als Stiel einsetzen.

45 Minuten abgedeckt zur Gare stellen.

Den Laib mit etwas Mehl abstäuben, einschneiden und bei 230°C fallend auf 200°C 40 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

